

Btl 75cl Btl 37,5cl 50cl 25cl Verre

## Nos Vins Blancs AOP

CHARDONNAY muscat blanc	-	-	12,50 €	7,00 €	4,00 €
MUSCADET SUR LIE Domaine de l'Olivier (blanc sec)	19,50 €	12,50 €	14,50 €	7,50 €	4,90 €
CHEVERNY Domaine SAUGER (blanc sec et fruité)	24,00€	-	16,50 €	8,50 €	6,00 €
COTEAUX DU LAYON DOMAINE FRAIRIE (blanc moelleux)	24,00 €	-	16,50 €	8,50 €	6,00 €
SANCERRE Les Celliers de Pauline Eric Louis (blanc fruité)	38,50 €	-	26,00 €	13,50 €	8,50 €
CHABLIS Cyril Gautheron (blanc fuité)	38,50 €	-	26,00 €	13,50 €	8,50 €
SAINT VERAN Les Préludes (blanc sec)	22,00 €	-	15,00 €	8,00 €	5,50 €
MEURSAULT NUITON BEAUNOY (blanc fruité)	68,00 €	-	-	-	-

## Nos vins Rosés AOP

Côtes de Provence Note Bleue ( vignerons de saint-tropez)	25,00 €	13,00 €	16,50 €	8,50 €	5,75 €
M. de MINUTY Côtes de Provence	30,00 €	-	21,50 €	12,00 €	7,50 €
BANDOL Château BARTHES	26,50 €	-	18,80 €	9,50 €	7,00 €

## Nos Vins Rouges AOP

SAINT-NICOLAS DE BOURGEUIL Laurent Mabileau	22,50 €	13,00 €	15,00 €	8,50 €	6,00 €
SAINT AMOUR Aux Anges	26,80 €	-	18,50 €	9,00 €	7,00 €
HAUTES COTES DE NUITS Les dames huguettes	32,00 €	-	22,00 €	10,00 €	7,50 €
CROZES HERMITAGE Domaine Mucyn	38,00 €	-	25,50 €	13,00 €	8,50 €
NUITS SAINT GEORGES Nuiton Beaunoy	73,50 €	-	-	-	-
COTES DU RHÔNE Les caprices d'Antoine	22,00 €	14,50 €	16,50 €	8,25 €	6,50 €
MERLOT Syrah rouge vignerons de fontes	-	-	14,00 €	8,00 €	4,50 €
BORDEAUX Château Haut-Meyreau Légende d'Automne	22,50 €	14,50 €	19,30 €	10,40 €	6,50 €
SAINT EMILION Croix des Menuts	36,50 €	-	26,50 €	12,50 €	8,50 €
SAINT ESTEPHE CHÂTEAU LE BOSCOQ	70,00 €	-	-	-	-

**CHAMPAGNE 1<sup>er</sup> Cru** Grand assemblage Régis DESBLEDS 65,00 € | - | - | la coupe 10,30 €

**CIDRE BIO BRUT** Les Vergers de Ducy (Production locale) 16,00 € - 14,00 € 8,00 € 4,50 €

# NOS ENTRÉES

---

	Soupe de poisson (Soupe artisanale, rouille maison, emmental, croûtons )	9,80 €
☰	Gaufre au Saumon fumé <i>Notre coup de coeur</i>	10,90 €
	Terrine Normande artisanale	5,50 €
	Oeuf Mayonnaise (Mayonnaise Maison)	5,90 €
	Assiette d'éperlans frits (Mayonnaise Maison)	8,70 €
	Calamars à la Romaine	8,70 €
☰	Buratta et son pesto rouge au basilic frais	10,80 €
☰	Brouillade à la truffe noire du périgord sur sa pâte sablée salée	11,50 €
☰	Brouillade aux œufs de caplan dans sa coque sablée salée	9,70 €

# NOS ASSIETTES DE LA MER

---

	Assiette de crevettes (Mayonnaise Maison)	12,80 €
	Assiette de bulots (Mayonnaise Maison)	13,90 €
	Assiette de Saumon fumé (crème ciboulette maison)	13,50 €
	<b><u>Assiette de la mer</u></b> : 1 tranche de Saumon fumé, 3 huîtres, 6 crevettes	18,90 €
	Bulots, 6 crevettes (Mayonnaise Maison)	17,90 €
	Bulots, 6 huîtres (Mayonnaise Maison)	20,80 €
	Bulots, 6 crevettes, 6 huîtres (Mayonnaise Maison)	25,80 €
	6 Crevettes , 6 huîtres (Mayonnaise maison)	19,50 €
	½ tourteau (Mayonnaise maison)	12,20 €

## **Nos huîtres n°3 de Normandie**

- 6 huîtres	13,00 €
- 9 huîtres	19,00 €
- 12 huîtres	24,00 €



## **Assiette du pêcheur**

6 huîtres, bulots, crevettes, ½ tourteau	34,50 €
--	---------

# **NOS GALETTES**

<u>Complète</u> ( jambon, oeuf, emmental )	12,90 €
<u>4 Fromages</u> ( fromage de chèvre, roquefort, camembert lait cru , emmental )	13,90 €
<u>Chèvre miel</u> ( fromage de chèvre, miel, emmental )	13,90 €
<u>Campagnarde</u> ( poulet, carbonara maison, emmental )	14,80 €
<u>Norvégienne</u> ( saumon fumé, crème ciboulette, emmental, citron )	16,20 €
<u>Indienne</u> ( poulet, sauce curry, emmental )	15,90 €
<u>Provençale</u> ( pesto et légumes grillés)	13,50 €
<u>Parisienne</u> ( jambon, champignon, crème, emmental )	15,20 €
<u>Normande</u> ( camembert lait cru , andouille de Vire, pomme de terre, sauce normande, emmental )	17,70 €

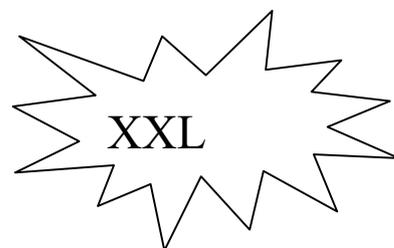
Toutes nos galettes sont accompagnées de salade verte.

## **NOS MARMITES DE MOULES-FRITES**

origine selon saison



700g



 <u>Marinières</u>	15,90 €	18,90 €
 <u>Crème d'Isigny</u>	16,20 €	19,20 €
 <u>Curry à l'ancienne et lait de coco</u>	16,50 €	19,50 €
 <u>Camembert</u> (au lait cru de Normandie)	16,90 €	19,90 €
 <u>Roquefort AOP</u>	17,20 €	20,20 €
 <u>Normande</u> (crème d'Isigny, oignons, champignons, carottes, calva)	18,90 €	21,90 €



# NOS SALADES

---

## GOURMANDES

---

<b>Entre Terre et Mer</b> (salade, tomates, oeuf, saumon, crevettes, crème ciboulette, toast, oignons frits)	19,50 €
<b>Chèvre chaud</b> ( salade, lardons, noix, toasts de chèvre)	17,20 €
<b>Périgourdine</b> (Salade, tomate, magret fumé, gésiers confits de canard, noix)	19,20 €
<b>Paysanne</b> (Salade, tomates, jambon, pomme de terre, champignons, toasts camembert lait cru)	17,20 €
<b>Normande</b> (salade, andouille de vire, pommes de terre, tomates, poivre au calva, pulpé à la pomme, toast fromage régional lait cru)	18,90 €
<b>Salade Encas</b> (salade, tomates, oignons frits, poulet, champignons, oeuf, )	17,20 €
<b>Assiette Italienne</b> (tomates, buratta, involtini speck, jambon cru Serrano, légumes confits, pesto rouge au basilic frais, ail en pétales)	22,50 €
<b>Salade verte</b> Sauce vinaigrette à l'huile d'olive et vinaigre balsamique	5,70€

## NOS PÂTES

---

### Composez votre assiette



13,50 €

Toutes nos sauces sont faites maison ☺

Tagliatelles



- crème d'Isigny ☺
- curry ☺
- roquefort ☺
- camembert au lait cru ☺
- carbonara (crème, lardons, parmesan) ☺
- bolognaise (napolitaine + viande hachée) ☺
- Normande (crème d'Isigny, champignons, carottes, oignons, calvados) ☺
- Poulet curry ( + 2,50 €)
- Saumon (crème, saumon fumé, aneth + 3,50 €) ☺

# NOS CROQUES MAISON

---

**Avec jambon et emmental,  
accompagnés de frites et salade**

Croque-Monsieur		12,50 €
Croque-Madame		13,50 €
Croque-Chèvre		14,90 €
Croque-Camembert (lait cru)		14,90 €
Croque – Poulet		13,50 €

## **MENU BAMBIN 12,50 €**

---

*- 10 ans*

Sirop à l'eau

\*\*\*\*

Moules marinières

ou

Tagliatelles carbonara ou bolognaise

ou

Beignets de poissons

\*\*\*\*

frites ou légumes du jour

\*\*\*\*

glace surprise

**Toute l' équipe est heureuse  
de vous accueillir et vous  
souhaite un bon appétit.**

# NOS POISSONS

arrivage quotidien



Dos de Cabillaud façon Fish and Chips sauce maison 17,50 €

Pavé de Saumon fumé à chaud aux épices douces et son crémeux de polenta aux petits légumes 21,30 €

Filet de Dorade crème de poivrons échalottes et son panier niçois 19,90 €

Bar entier grillé avec sa sauce vierge 24,90 €

Filet de Saint-Pierre sauce aux œufs de caplan et sa poudre d'agrumes, riz vénéré 28,50 €

 Aïoli aux deux poissons (cabillaud, lieu fumé, légumes, bulots, crevettes, œufs durs, aïoli maison) 25,90 €

# NOS PLATS



## Viandes

Pièce du boucher frites sauce camembert ou roquefort 21,50 €

 Cassolette normande accompagnée de salade : 21,90 €  
(poulet, cidre, champignons, carottes, oignons, pomme de terre, camembert lait cru, crème)

Tripes artisanales du Pays d'auge à la mode de Caen 18,50 €  
(pomme de terre vapeur)

Andouille artisanale de la trappe 18,50 €  
sauce moutarde à l'ancienne, frites

 Camembert au lait cru au four (charcuteries et de sa pomme de terre, crème ciboulette) 22,50 €

Escalope de Veau à la normande, tagliatelles 22,90 €

 Suprême de volailles normands 26,50 €  
label rouge, crémeux et concassé de truffes noires du périgord, gratin dauphinois et son trio de carottes confites au beurre

Lasagnes de légumes au pesto 15,50 €  
2ème accompagnement +3,50 €

Assiette de frites 5,50 €

Assiette de fromages de la région au lait cru 7,90 €  
(livarot, Pont-l'évêque, camembert, salade, noix, beurre)